

**CIHM
Microfiche
Series
(Monographs)**

**ICMH
Collection de
microfiches
(monographies)**



Canadian Institute for Historical Microreproductions / Institut canadien de microreproductions historiques

© 1995

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

The Institute has attempted to obtain the best original copy available for filming. Features of this copy which may be bibliographically unique, which may alter any of the images in the reproduction, or which may significantly change the usual method of filming, are checked below.

- ☒ Coloured covers/
Couverture de couleur
- ☐ Covers damaged/
Couverture endommagée
- ☐ Covers restored and/or laminated/
Couverture restaurée et/ou pelliculée
- ☐ Cover title missing/
Le titre de couverture manque
- ☐ Coloured maps/
Cartes géographiques en couleur
- ☐ Coloured ink (i.e. other than blue or black)/
Encre de couleur (i.e. autre que bleue ou noire)
- ☐ Coloured plates and/or illustrations/
Planches et/ou illustrations en couleur
- ☐ Bound with other material/
Relié avec d'autres documents
- ☐ Tight binding may cause shadows or distortion
along interior margin/
La reliure serrée peut causer de l'ombre ou de la
distorsion le long de la marge intérieure
- ☐ Blank leaves added during restoration may appear
within the text. Whenever possible, these have
been omitted from filming/
Il se peut que certaines pages blanches ajoutées
lors d'une restauration apparaissent dans le texte,
mais, lorsque cela était possible, ces pages n'ont
pas été filmées.

☐ Additional comments: /
Commentaires supplémentaires:

This item is filmed at the reduction ratio checked below/
Ce document est filmé au taux de réduction indiqué ci-dessous.

10X	12X	14X	16X	18X	20X	22X	24X	26X	28X	30X	32X

L'Institut a microfilmé le meilleur exemplaire qu'il lui a été possible de se procurer. Les détails de cet exemplaire qui sont peut-être uniques du point de vue bibliographique, qui peuvent modifier une image reproduite, ou qui peuvent exiger une modification dans la méthode normale de filmage sont indiqués ci-dessous.

- ☐ Coloured pages/
Pages de couleur
 - ☐ Pages damaged/
Pages endommagées
 - ☐ Pages restored and/or laminated/
Pages restaurées et/ou pelliculées
 - ☒ Pages discoloured, stained or foxed/
Pages décolorées, tachetées ou piquées
 - ☐ Pages detached/
Pages détachées
 - ☒ Showthrough/
Transparence
 - ☐ Quality of print varies/
Qualité inégale de l'impression
 - ☐ Continuous pagination/
Pagination continue
 - ☐ Includes index(es)/
Comprend un (des) index
- Title on header taken from: /
Le titre de l'en-tête provient:
- ☐ Title page of issue/
Page de titre de la livraison
 - ☐ Caption of issue/
Titre de départ de la livraison
 - ☐ Masthead/
Générique (périodiques) de la livraison

The copy filmed here has been reproduced thanks to the generosity of:

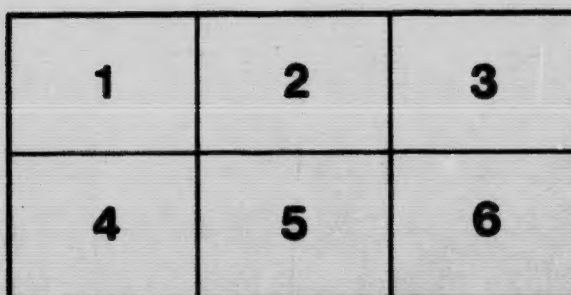
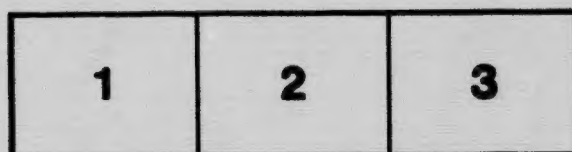
National Library of Canada

The images appearing here are the best quality possible considering the condition and legibility of the original copy and in keeping with the filming contract specifications.

Original copies in printed paper covers are filmed beginning with the front cover and ending on the last page with a printed or illustrated impression, or the back cover when appropriate. All other original copies are filmed beginning on the first page with a printed or illustrated impression, and ending on the last page with a printed or illustrated impression.

The last recorded frame on each microfiche shall contain the symbol \rightarrow (meaning "CONTINUED"), or the symbol ∇ (meaning "END"), whichever applies.

Maps, plates, charts, etc., may be filmed at different reduction ratios. Those too large to be entirely included in one exposure are filmed beginning in the upper left hand corner, left to right and top to bottom, as many frames as required. The following diagrams illustrate the method:



L'exemplaire filmé fut reproduit grâce à la générosité de:

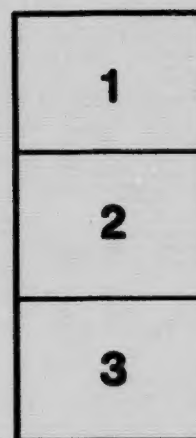
Bibliothèque nationale du Canada

Les images suivantes ont été reproduites avec le plus grand soin, compte tenu de la condition et de la netteté de l'exemplaire filmé, et en conformité avec les conditions du contrat de filmage.

Les exemplaires originaux dont la couverture en papier est imprimée sont filmés en commençant par le premier plat et en terminant soit par la dernière page qui comporte une empreinte d'impression ou d'illustration, soit par le second plat, selon le cas. Tous les autres exemplaires originaux sont filmés en commençant par la première page qui comporte une empreinte d'impression ou d'illustration et en terminant par la dernière page qui comporte une telle empreinte.

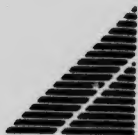
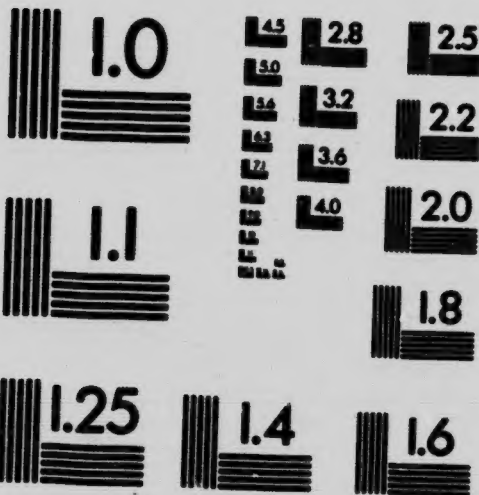
Un des symboles suivants apparaîtra sur la dernière image de chaque microfiche, selon le cas: le symbole \rightarrow signifie "A SUIVRE", le symbole ∇ signifie "FIN".

Les cartes, planches, tableaux, etc., peuvent être filmés à des taux de réduction différents. Lorsque le document est trop grand pour être reproduit en un seul cliché, il est filmé à partir de l'angle supérieur gauche, de gauche à droite, et de haut en bas, en prenant le nombre d'images nécessaire. Les diagrammes suivants illustrent la méthode.



MICROCOPY RESOLUTION TEST CHART

(ANSI and ISO TEST CHART No. 2)



APPLIED IMAGE Inc

1653 East Main Street
Rochester, New York 14609 USA
(716) 482 - 0300 - Phone
(716) 288 - 5989 - Fax

663

LES RECETTES

POUR

4

Bières, Porters, Vins, Cidres, Liqueurs



**Procédés faciles de fabrication
à la maison**



En vente chez les principaux libraires

COPY DEPOSITED NO.

174

**SEMEZ LES GRAINES
DE CHOIX**

DERY

**100,000 CANADIENS SATIS-
FAITS LES SEMENT AN-
NUELLEMENT**

GRATIS.—Sur demande, le catalo-
gue en français le plus complet du
pays. Pour graines de légumes,
fleurs, céréales, gazon et
plantes de toutes
sortes

Hector L. Déry

17 à 23, Notre-Dame Est, Montréal

LES RECETTES

POUR

Bières, Porters, Vins, Cidres, Liqueurs



**Procédés faciles de fabrication
à la maison**



En vente chez les principaux libraires

AC 927

P3

N° 333

P ***

Droits réservés, Canada 1919.



National Library
of Canada

Bibliothèque nationale
du Canada

Propriété de J.-E. Bélanger, Québec.



A votre santé.....

**"Il faut avoir la vue bien courte
pour trouver dans l'industrie de
l'alcool (boisson) une source de
richesses pour les nations."**

**• PROF. FOREL,
• Université de Zurich.**

**A part l'eau qui est l'élément qui entre le plus
largement dans la composition du corps humain, il
est d'autres boissons hygiéniques dont l'usage mo-
déré n'est pas nuisible à la santé.**

**Ce sont les vins, porters, cidres, bières et li-
queurs de bonne qualité.**

**Le vin vient après l'eau par ses qualités nutri-
tives et toniques et les matières azotées qu'il con-
tient généralement. Encore, faut-il qu'il soit pur,
exempt de toutes contrefaçons, falsifications, colo-
rations ou additions. Qualités plutôt rares chez
les boissons industrielles.**

**Pour les cultivateurs et pour la plupart des vil-
lageois et même des citadins qui ont à leur dispo-
sition les fruits nécessaires à la fabrication de leur
provision de vins et liqueurs, il n'y a rien de plus
simple et de plus économique ; il s'agit de trans-**

former en alcool, par la fermentation, le sucre que contiennent les fruits.

Les bières et le porter bien faits contiennent peu d'alcool et constituent un véritable stimulants, à la fois tonique et légèrement diurétique. Les plus saines sont de fabrication très simple.

Les cidres sont à la fois diurétiques et rafraîchissants.

Grosse bière.

Cinq gallons d'eau, un pot d'orge et le tiers d'une livre de houblon. Faire bouillir pendant 40 minutes et couler dans une toile fine. Ajouter une once de gingembre moulu, un pot de mélasse et une pinte de yeast. Brasser le tout et verser dans un baril que vous laisserez débouché près du poêle, si possible, pendant deux jours. Bouchez le baril et laissez fermenter pendant douze jours, puis embouteillez et laissez vieillir au goût, dans des bouteilles cachetées de préférence.

* * *

Faire bouillir pendant deux heures, 2 pintes d'orge, $\frac{1}{2}$ livre de houblon dans 5 gallons d'eau. Couler et ajouter une pinte de yeast et une pinte de gros sirop (mélasse). Mettre dans un tonneau et laisser la bonde (cheville de côté) ouverte, pour ajouter une chopine ou deux d'eau tiède au bout de 24 heures. Le troisième jour fermer la bonde et mettre le tonneau dans un endroit frais. Servir après 5 ou 6 jours de fermentation.

Petite bière.

Pour un gallon d'eau mettez une pinte de blé, une couple de poignées de raisin sec et un démiard de mélasse. Jetez le tout dans un baril que vous exposerez, soit au soleil, soit près d'un poêle, pendant 3 à 4 jours. Embouteillez sans agiter et vous n'aurez qu'à ajouter une même quantité d'eau et de mélasse pour une seconde brassée.

Bière blanche au gingembre.

Faire fondre deux livres de sucre granulé dans une pinte d'eau froide. Faire bouillir deux onces de gingembre en branches, pendant une dernière heure environ, dans un pot d'eau. Mettre une galette de yeast (royale ou autre) dans un peu d'eau froide. Mélanger le tout en ajoutant 5 pintes d'eau froide et deux ou trois citrons coupés en petits morceaux. Couvrir le récipient ou plutôt la cruche avec un linge clair et la placer au soleil ou près du poêle pendant 24 heures, puis couler et embouteiller en bouchant solidement. Servir à partir du trois ou quatrième jour.

Bière d'épinette.

Une cuillerée à soupe de gingembre, une forte pincée de soda à pâte (soude), une demi-cuillerée à soupe d'essence d'épinette et un bol de sucre granulé. Jetez le tout dans 10 à 12 pintes d'eau et

brassez en ajoutant trois ou quatre cuillerées à soupe de yeast. Laisser reposer et servir froide, après quelques heures de fermentation à la chaleur.

Bière au gingembre.

Faire bouillir trois onces de gingembre en branches dans cinq gallons d'eau. Laisser reposer, enlever le reste du gingembre et ajouter une pinte de mélasse, trois livres de sucre, une once de tartarine ou de crème de tartre et une chopine de yeast, brasser et laisser reposer quelques heures avant de mettre en bouteilles. Si la bouilloire n'est pas assez grande pour contenir 5 gallons d'eau, on peut faire bouillir le gingembre dans deux ou trois gallons seulement et ajouter le reste de l'eau en faisant le mélange.

* * *

Versez un gallon d'eau bouillante sur une once de gingembre en branches, finement broyé, et vous ajouterez les $\frac{3}{4}$ d'une once de crème de tartre, une livre de cassonnade et trois citrons tranchés. Faites bouillir pendant une demi-heure et ajoutez encore un peu plus d'un démiard de levure, puis laissez fermenter pendant 24 heures et après filtration mettez en bouteilles. Boire après quatre semaines et plus.

"Ginger Pop".

Un citron finement haché, une livre de sucre, quelques cuillerées de mélasse (2 ou 3) dans un gallon d'eau. Brasser le tout pendant dix minutes

et laisser reposer avant de mettre à flotter à la surface du mélange une demi-tranche de pain saucée dans la levure de bière. Couvrez avec un linge pendant 24 heures, coulez et embouteillez sans remplir complètement les bouteilles. A défaut de bouchons de sureté on attachera les bouchons de liège avec de la broche fine ou de la bonne ficelle. Cette bière sera bonne à boire après 5 ou 6 jours.

Porter.

3 lbs d'orge fortement grillée, 3 gallons d'eau. Faire bouillir pendant quatre heures ; $\frac{3}{4}$ d'heure avant de retirer du feu ajoutez $\frac{1}{4}$ de livre de houblon (de préférence en feuilles). Faites fondre 3 lbs de sucre dans un pot d'eau bouillante. Laissez refroidir. Faites dissoudre une once de levain (yeast). Coulez l'orge et melez le tout. Mettez en baril en ajoutant de l'eau froide pour compléter 5 gallons. Bouchez légèrement. Laissez à la chaleur 60 heures et embouteillez.

Cidre aux pommes.

Cueillir les fruits avant leur parfaite maturité et les écraser lorsqu'ils sont parfaitement mûrs. Laisser macérer pendant 24 heures, passer au pressoir et mettre en tonneau. Pendant la fermentation ajouter de l'eau pour maintenir le récipient plein. Choisir des pommes douces, un peu amères, et ne jamais les laver ou les exposer à la pluie.

Cidre aux pommes sèches.

Prenez une livre et demie de pommes sèches, mettez-les tremper dans un gallon d'eau avec une livre de sucre. On laisse fermenter dans un récipient que l'on tient recouvert d'un morceau de toile pendant quatre ou cinq jours, puis l'on procède à l'embouteillage.

Cidre aux pommes gelées.

Choisissez des pommes juteuses, non acides, exposez-les au froid pendant quelques 12 heures, puis faites-les dégeler lentement près du feu et répétez cette opération deux ou trois fois avant de les écraser. Ajouter un pot d'eau et une livre de sucre par gallon de fruits écrasés et laissez fermenter pendant quinze jours à trois semaines, dans une cruche fermée avec un linge et coulez avant de mettre en bouteilles.

Vin de blé.

1 pinte de blé, un gallon d'eau, 4 lbs de sucre granulé, 1½ galette de levain (Royal Yeast), 2 citrons tranchés, quelques poignées de raisin. Mettez dans une cruche, brassez bien et bouchez légèrement. Laissez à la chaleur quatre semaines. Coulez, mettez en bouteilles. Conservez dans un endroit frais. Le même blé peut servir quatre fois.

Vin de Framboises.

Ecrasez les framboises et mélangez-les avec une même pesanteur d'eau froide. Ajoutez une livre de sucre par gallon de mélange et laissez fermenter en bouteilles.

Vin de gadelles rouges.

Ecrasez un gallons de gadelles rouges, pas trop mûres, et versez dessus un gallons d'eau froide ainsi que le sirop que vous obtiendrez en faisant fondre quatre livres de sucre granulé dans une quantité suffisante d'eau tiède. Ajoutez quatre onces de raisin sec par gallon avant de laisser fermenter trois ou quatre semaines. Coulez et embouteillez.

Vin de prunes.

Prenez une pesanteur égale d'eau et de prunes à demi-mûres. Ajoutez une demi-livre à trois-quarts de livre de sucre par pinte de mélange et mettez à fermenter pendant quelques mois. Les variétés de prunes les plus acides requièrent généralement $\frac{3}{4}$ de livre de sucre par pinte de fruits et eau.

Vin d'oranges.

Pelez et pressez des oranges parfaitement mûres pour obtenir un pot de jus. Ajoutez une livre de

sucré et mettez à fermenter dans des bouteilles bien fermées.

Ce vin a la couleur de l'ambre et l'arome fort agréable de l'orange.

Vin de cassis (gadelles noires).

Ecrasez un gallon de gadelles noires que vous jetterez dans un gallon d'eau sucrée avec deux livres de sucre granulé. Laissez tremper pendant huit ou dix jours en remuant le récipient de temps en temps, puis coulez soigneusement et embouteillez.

Vin de cerises à grappes.

Ecrasez dix livres de fruits avec leurs noyaux que vous mélangerez à deux livres de sucre et laissez tremper dans deux gallons d'eau, pendant quinze jours. Filtrez à travers un linge et embouteillez.

Vin de tomates.

Pour chaque gallon de jus de tomates écrasées, ajoutez quatre livres de sucre et laissez reposer pendant quatre ou cinq mois dans une cruche ou baril. Coulez, laissez reposer et embouteillez.

Vin de gadelles noires et rouges.

On écrase une égale quantité de cassis et de gadelles rouges et on ajoute autant d'eau froide qu'on a de jus. On met dans une cruche en ajoutant six onces de sucre par pintes de mélange. Lorsque la fermentation est terminée, on bouche hermétiquement jusqu'à la mise en bouteilles.

Vin de rhubarbe.

Exprimer la rhubarbe dans un tordeur ou l'écraser par tout autre procédé. Pour chaque pot de jus ajouter un pot d'eau et quatre livre de sucre. Mettez à fermenter dans une cruche ou plutôt dans un petit tonneau, dans une pièce suffisamment chauffée. Le bouchon ou la bonde aura une petite ouverture que l'on devra fermer dès que le bruit ou le crépitement de la fermentation ne se fera plus entendre. Servir le vin au bout de cinq ou six mois, sans le troubler.

Vin de raisin.

Dans un gallon d'eau mettez une demi-livre de sucre granulé et 11 ou 12 livres de raisin écrasé. Laissez fermenter pendant quinze jours, dans une cruche que vous brasserez tous les jours. Le quinzième jour, vous coulerez sans agiter et vous laisserez reposer pendant trois semaines environ. Vous coulerez de nouveau et avec précaution afin de

pouvoir jeter le dépôt laissé au fond du récipient. L'embouteillage ne se fera pas avant 6 ou 8 mois.

Après le premier coulage, vous pouvez faciliter la clarification en ajoutant un blanc d'œuf et une cuillerée à dessert de sel de cuisine pour chaque gallon de liquide.

Vin de mûres (ronces).

Prendre une mesure de jus exprimé par la pression pour deux mesures d'eau et ajouter une demi-livre de sucre par pinte de mélange. Laisser fermenter pendant un mois, clarifier et mettre en bouteilles.

Vin de pissenlits.

Ramassez une pinte bien foulée de fleurs de pissenlits que vous ébouillanterez avec un gallon d'eau et vous laisserez reposer pendant au moins vingt-quatre heures. Prenez trois oranges et trois citrons finement hachés, quatre livres de sucre granulé et laissez écouler 48 heures avant de mélanger en jetant le jus de pissenlits sur les oranges, les citrons et le sucre. Ajoutez une bonne poignée de raisin sec de table et une demi-gateau de levure (yeast) et mettez à fermenter pendant une semaine ou plus dans une cruche de grès. Coulez dans une toile à fromage double et embouteillez. Les bouteilles seront légèrement bou-

chées pour laisser terminer la fermentation et on les fermera parfaitement dès que le travail de la fermentation ne se fera plus entendre.

Vin de miel.

Pour dix gallons de vin, prenez $2\frac{1}{2}$ gallons de miel que vous verserez dans sept gallons d'eau chauffée à 100° Fr. Mettez dans un baril et ajoutez le ferment suivant : Raisin sec de Corinthe, $\frac{3}{4}$ livre ; levure (yeast), 2 onces ; crème de tartre, 4 onces. Laissez fermenter 4 ou 5 mois.

Vin de cerises.

Ecrasez des cerises presque mûres, pour en détacher les noyaux sans les casser. Pressez la pulpe sur une toile grossière ou un tamis et ajoutez $\frac{1}{2}$ livre de sucre par pinte de jus. Versez dans un tonneau en ajoutant un peu d'eau et laissez fermenter pour soutirer le vin aussitôt qu'il sera suffisamment clarifié.

En y ajoutant les noyaux cassés, le vin acquiert plutôt un goût de noyaux.

Limonade.

Exprimer le jus de trois citrons coupés en deux et verser dans un pot d'eau bouillie parfaitement refroidie. Sucre au goût et laisser pendant quelque temps sur la glace avant de servir.

Orangeade.

Pressez cinq ou six oranges pour en avoir tout le jus. Jetez les écorces et versez dans une pinte d'eau froide, sucrée au goût.

Hydromel.

100 livres d'eau, 30 livres de miel, $\frac{1}{2}$ livre d'acide tartrique, $\frac{1}{2}$ once de nitrate de bismuth et $\frac{1}{4}$ de livre de pollen.

Laissez fermenter le tout cinq ou six mois pour avoir une boisson hygiénique parfaite.

Eau de vinaigre.

Pour un pot d'eau froide, ajoutez deux ou trois cuillerées de vinaigre. Brassez et sucrez au goût. Cette eau est moins dommageable que l'eau froide ordinaire, lorsqu'on a bien chaud.

Thé de camomille.

Ebouillantez 15 à 18 fleurs séchées de camomille avec une pinte d'eau. Cette infusion constitue un véritable remède pour les dyspeptiques. Elle remplacerait avantageusement le thé.

Remarques

La ménagère quelque peu habile et intelligente sait préparer et faire aimer les boissons les plus saines et les moins coûteuses.

EDOUARD DU SOL.

Faites bouillir les bouchons afin qu'ils s'enfoncent plus facilement dans le goulot des bouteilles.

Placez vos bouteilles sur le côté ; elles demeureront plus facilement bouchées.

Pour faciliter la clarification des vins, ajoutez un blanc d'œuf et une cuillerée à dessert de sel par gallon de liquide.

Les bières doivent être conservées dans un local où la température se maintient très basse. Autrement, il vaudrait mieux les préparer par plus petites quantités.

Le mélange de différentes espèces de fruits sauvages ou cultivés donne un bouquet ou un arôme beaucoup plus fin à certains vins.

Les cidres se conservent plus difficilement dans les bouteilles, notamment lorsqu'elles sont exposées à la lumière.

Si l'on désire obtenir des vins doux et légers, en général, la quantité d'eau ne devra pas dépasser en pesanteur le poids des fruits. Les vins capiteux sont quelque peu préjudiciable à la santé.

TABLE DES MATIÈRES

Avant-propos.....	3
Grosses bières	4
Petites bières.....	5
“ “	5-6
“ Ginger pop ”.....	6
Porter	7
Cidres	7-8
Vins	9-13
Limonade-Orangeade	13-14
Hydromel	14
Eau de vinaigre.....	14
Thé de camomille.....	14
Remarques générales.....	15

PAR L'ENTREMISE DE
Versailles, Vidreleire, Boulais, Ltée

BANQUIERS, MONTREAL
PRETEZ VOS ECONOMIES

— AUX —

Fabriques, Municipalités, Commissions Sociales
et sur hypothèques.

INTERETS DE 5% ET 7½%

Demandez à votre notaire si ce n'est pas là le placement
le plus sûr et le plus avantageux.

Nous vous enverrons, sur demande, notre liste de place-
ments.

REPRESENTANTS
A QUEBEC

HAMEL & MACKAY

NOTAIRES

130 rue St-Jean

Tél. 4188

Québec.

Téléphone 6588

Tél. Rée. 2049

ELZEAR SAVARD

FARINE, GRAINS ET FOIN

GROS ET DETAIL

Coin des rues du Pont et de la Reine

QUEBEC

HYGIENE ALIMENTAIRE
LA VRAIE FARINE NATURELLE D'FABRICATION
DU PAIN DU BON VIEUX TEMPS
QUI A FAIT LA RACE FORTE ET VIGoureuse !

LA FARINE NATURELLE
 MOULUE SUR DES MOULINS DE PIERRE ET BLUTÉE A SEC
 SANS CHAUFFAGE POUR LES PRINCIPES NUTRITIFS ET SANS
 • SUI • SLS •



LA CEDES FARINES NATURELLES
 LTD.

CETTE VRAIE FARINE NATURELLE EST LE COMPLÉMENT
INDISPENSABLE ET PRATIQUE AU CÉLÈBRE VOLUME DU GR.
ANCIENNE MARQUE: LA GRANDE ENFLEUR DU PAIN BLANC.
PRÉPARE ET DÉTENTE PAR LE MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE
DE LA PROVINCE DE QUÉBEC

100 LBS QUAND MÊME EN SAC
POUR ÊTRE GARDÉ DANS UN ENDROIT FROID ET SEC

C.A. PARADIS AGENT ET
QUÉBEC DISTRIBUTEUR

